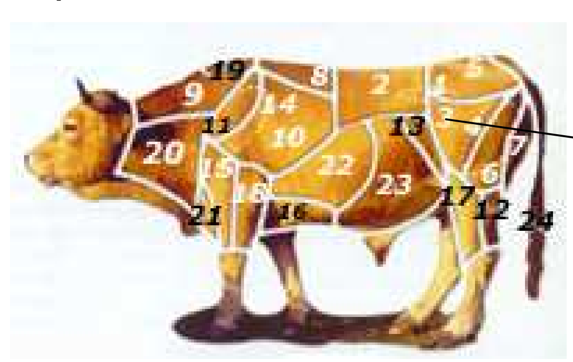
DENOMINACION DEL PRODUCCTO	CADERA
Descripción general:	Procede del cuarto trasero del animal, de la parte superior de la bola. Pieza desprovista de grasa
Características organolépticas	
Color:	El color de la carne de vacuno varía desde el rosa oscuro al rojo profundo. Las variaciones de color en la carne y en la grasa nos indican claramente la edad, sexo, raza del animal y hasta su propia alimentación. - La carne de vaca o de buey, de «mayor» le solemos denominar a veces, es de un rojo vivo y brillante. - La carne de ternera lechal, por su parte, es de color rosa muy pálido, su aspecto también debe ser firme. - Finalmente, la carne de ternera que ya ha pastado es un poco más oscura que la lechal, pero nunca llegará. al color rojo intenso.
Olor:	Típico de la carne fresca
Características microbiológicas	- Aerobios mesófilos totales: máx. $1x10^6$ u.f.c. - E. coli: máx. 1x10 u.f.c. - Salmonella-shigella: ausencia/25 g - S. aureus enterotoxigénico: máx. $1x10^2$ u.f.c. - Clostridium perfringes: máx. 1x10 u.f.c. - Parásitos: ausencia.
Características físico químicas	- Productos obtenidos de animales procedentes de mataderos homologados y libres de sustancias químicas no autorizadas.
Tipo de envasado/embalado	- Envasado al vacio por piezas
Etiquetado	**Carnes envasadas** - código o nº de referencia - Nacido en: - Cebado en: - Sacrificado en (país y nº autorización): - Despiezado en (país y nº autorización) - Denominación de venta del producto - Denominación comercial de la pieza - Fecha de caducidad o consumo preferente - Condiciones de conservación y utilización - Modo de empleo - Razón social del fabricante
Condiciones de almacenamiento y transporte	Almacenar y distribuir a temperatura de refrigeración <4ºC
Fecha de caducidad	20 días
Condiciones de conservación	Mantener a temperatura de refrigeración <4ºC

Despiece



Categoría Extra:

- La **cadera** (5) la podemos dividir en tres partes: el rabillo, el cantero y el corazón. (Se emplea en la obtención de tournedos, un filete de gran grosor)

Categoría 1ª A

Todas las piezas se encuentran en el cuarto trasero del animal.

- La **babilla** (3) se encuentra entre el morcillo y la cadera. Se suele destinar a la obtención de filetes jugosos. (A la parrilla, asada en una olla para guisar o brasear)

- La **tapa** (4) es un pieza grande que comprende toda la parte interna de la pierna trasera. Proporciona una carne tierna y magra. (Guisar a fuego lento o en la olla)

- La **tapilla** (4) está situada en la zona exterior del cuarto trasero junto a la cadera. Se obtiene de ella una carne tierna y jugosa. (Guisar, estofar o hacer filetes)

- En la parte más alta de la pierna se encuentra la **cadera** (5). La podemos dividir en tres partes: el rabillo, el cantero y el corazón. (Se emplea en la obtención de tournedos, un filete de gran grosor)

- La **contra** (6) es una de las mayores piezas de la canal. Resulta algo seca y dura debido a la poca grasa que tiene. (En guisados o asados, también filetes, generalmente empanados)

- El **redondo** (7) presenta una carne muy similar a la contra aunque un poco más tierna y menos seca. (Asada, guisada o mechada, también picada para la obtención de hamburguesas...)

Categoría 1ª B

Dentro de esta categoría encontramos piezas pertenecientes al cuarto delantero y tras al cuarto trasero.

- La pieza que une el lomo con el pescuezo se conoce como **aguja** (8/9). Hay zonas de la aguja que tiene una carne de mucha calidad y otras que presentan una carne más seca. (Estofar, asar, guisar y picar)

- La **espaldilla** (10) que está en el cuarto anterior del animal, conforma la parte superior de la extremidad delantera. Es una carne que suele tener bastante grasa. (Filetes, asar y guisar)

- La **culata de contra** (12) ofrece una carne jugosa y tierna perfecta para hacer filetes, estofados y asados. (Filetes, estofados, asados y para picar)

- El **rabillo de cadera** (13) es una de las tres piezas que conforma la cadera y su parte central presenta una carne tierna. Las puntas por el contrario resultan más duras. (Para filetes, guisar, estofar, rellenar o picar)

Categoría 2ª

- La **llana** (14) que se localiza en la parte interna de la extremidad anterior. Para su empleo suele ser necesario eliminar previamente la película blanquecina que la recubre. (Guisos, Ragús, filetes y para picar)

- El **brazuelo** (15) es una carne magra, con abundante grasa y con una textura gelatinosa, resultando muy sabrosa al paladar. (Guisar y preparar caldos de

carne)

- En la parte baja del costillar se encuentra la **aleta o bajada de pecho** (16), proporciona una carne limpia pero bastante dura y seca

- El **morcillo o zancarrón** (17/18) es la parte alta y carnosa de las patas traseras y delanteras del animal. (Guisos o Ragús, estofados, cocidos, asados y sopas

- El **morrillo** (19), porción carnosa situada en la parte alta del cuello.

Categoría 3ª

- Tiene un valor comercial bastante escaso y su empleo es más corriente en el uso de productos cárnicos. En esta categoría nos encontramos con el **pescuezo** (20), el **pecho** (21), el **costillar** (22), la **falda** (23) (carne bastante buena aunque con muchos nervios), el **rabo** (24), la **contratapa**, el **vacío** y el **matambre**.